

Manuel d'utilisation et d'entretien

Table de cuisson à induction





318 203 623 (0901) Rev. A

2 Informations générales

CONSERVEZ CES RENSEIGNEMENTS POUR PLUS TARD

Marque______________________________

Date d'achat______________________________

No de modèle______________________________

No de série______________________________

QUESTIONS?

Pour une assistance téléphonique, composez sans frais au États-Unis et au Canada: **1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour des informations au sujet de nos produits et/ou du service en ligne, visitez notre site internet: **www.electrolux.com**

NOTE

Pour connaître les numéros de modèle et de série référez-vous à la plaque signalétique située sous la table de cuisson.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

⚠ AVERTISSEMENT

Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION

Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation du votre appareil, suivez les précautions de bases dont les suivantes:

Cet appareil a été testé et est conforme aux restrictions des dispositifs digitaux de classe B, exigées à la Partie 18 des règlements de la FCC. Ces restrictions ont été établies pour procurer une protection raisonnable contre les interférences nocives à l'intérieur d'installations résidentielles. Cet appareil génère, utilise et peut émettre des fréquences radio qui peuvent causer des interférences avec les appareils récepteurs, s'il n'est pas installé conformément aux instructions d'installation. Cependant il n'y a pas de garantie que ce type d'interférence ne se produira pas dans un certain type de résidence. Si cet appareil cause des interférences nuisant à la réception de la radio ou de la télévision, lesquelles ont été identifiées en allumant et éteignant l'appareil, l'usager est invité à essayer de corriger la situation en suivant une ou plusieurs des suggestions suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre la surface de cuisson et l'appareil récepteur.
- Branchez la surface de cuisson dans une autre prise ou un circuit différent de celle ou celui utilisé par l'appareil récepteur.

⚠ ATTENTION

Les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical semblable doivent porter attention lorsqu'ils utilisent ou lorsqu'ils se trouvent à proximité d'un appareil à induction en fonction. Le champ électromagnétique créé par l'appareil peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical. Consultez votre médecin ou le manufacturier du dispositif médical pour lui parler de votre situation particulière.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation: Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme n° 70 ANSI/NFPA du "National Electrical Code" aux États Unis, ou au Canada, à la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de l'appareil à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- **Entretien par l'usager. Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège fils ou toutes autres pièces permanentes.**
- **Rangement sur l'appareil: ne rangez pas des matériaux inflammables près des éléments de surface.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou n'y rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

⚠ ATTENTION

Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.

⚠ ATTENTION

NE TOUCHEZ PAS AUX ZONES DE CUISSON OU AUX SURFACES À PROXIMITÉ DE CELLES-CI. Les zones de cuisson peuvent être chaudes à cause de la chaleur résiduelle et ce, même si elles sont de couleur foncée. Les régions près de ces zones peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec ces zones, à moins qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse et/ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs. Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

- **Vous devez savoir quel contrôle commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**
- **Nettoyez souvent votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur de la hotte et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Mettez le ventilateur en marche lorsque vous faites flamber des aliments. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Utilisez la grosseur de casseroles appropriée.** Cet appareil est équipé de ZONES DE CUISSON de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir la zone de cuisson. Le capteur magnétique ne permettra pas à la zone de cuisson de fonctionner sans ustensile.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les zones de cuisson adjacentes,** afin de réduire les risques de brûlures, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les zones de cuisson en marche sans surveillance.** Les débordements peuvent causer de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteur.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir quelque partie que ce soit de la table de cuisson. Utilisez le papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments lors de la cuisson tel qu'indiqué dans les recettes. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Hotte de ventilation** - La hotte de ventilation installée au-dessus de votre appareil devrait être nettoyée régulièrement. Ceci empêchera la graisse provenant de la vapeur de cuisson de s'accumuler sur la hotte ou ses filtres.

POUR SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- **Ne cuisinez pas ou ne nettoyez pas une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la surface de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Ne déposez pas d'ustensiles chauds sur la vitre froide de la table de cuisson.** Cela pourrait la briser.
- **Ne faites pas glisser les plats sur la surface vitrocéramique.** Ils peuvent causer des éraflures en surface.
- **Ne laissez pas les plats s'évaporer à sec** - Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Le décret Californien de régulation des déchets toxiques et de la qualité de l'eau potable demande au Gouvernement de la Californie de rendre publique l'énumération des substances causant le cancer, les malformations congénitales ou autres dommages de reproduction connues à l'état, et exige que les entreprises avertissent leurs clients des risques potentiels d'exposition à ces substances.

CARACTÉRISTIQUES DE LA SURFACE DE CUISSON

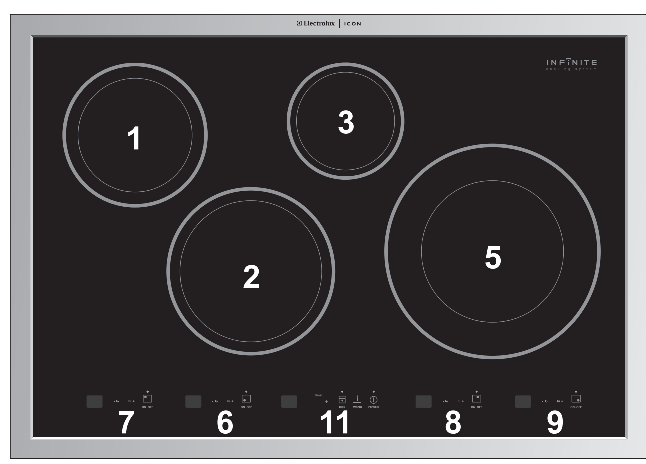
LIRE CES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

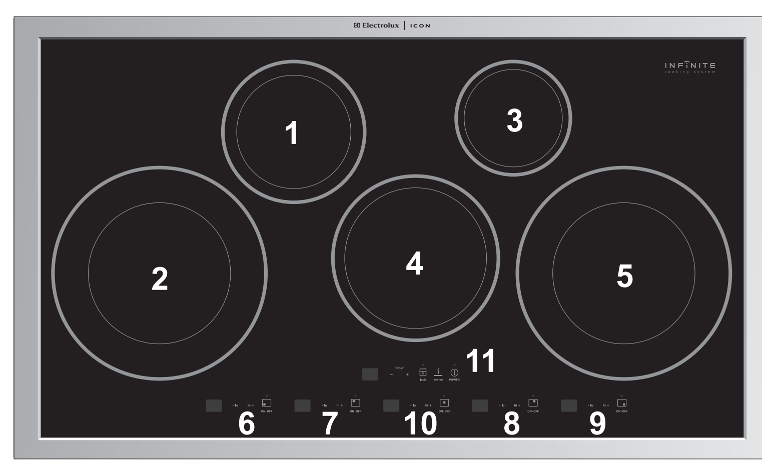
SURFACE DE CUISSON PLUS FROIDE - Une caractéristique unique à la surface de cuisson à induction est qu'elle demeure beaucoup plus froide qu'une surface de cuisson en vitrocéramique régulière.

⚠ ATTENTION

Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. **Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE** et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

CAPTEURS MAGNÉTIQUES - Des capteurs détectent automatiquement si l'ustensile est magnétique et préviennent les mises en marche accidentelles des zones de cuisson.
DÉTECTION DE LA DIMENSION DE L'USTENSILE - Des capteurs détectent automatiquement et adaptent les zones de cuisson à la dimension de l'ustensile utilisé.
EFFICACITÉ - La surface de cuisson à induction chauffe plus rapidement en utilisant moins d'énergie. Ce processus de cuisson procure une ébullition plus rapide.

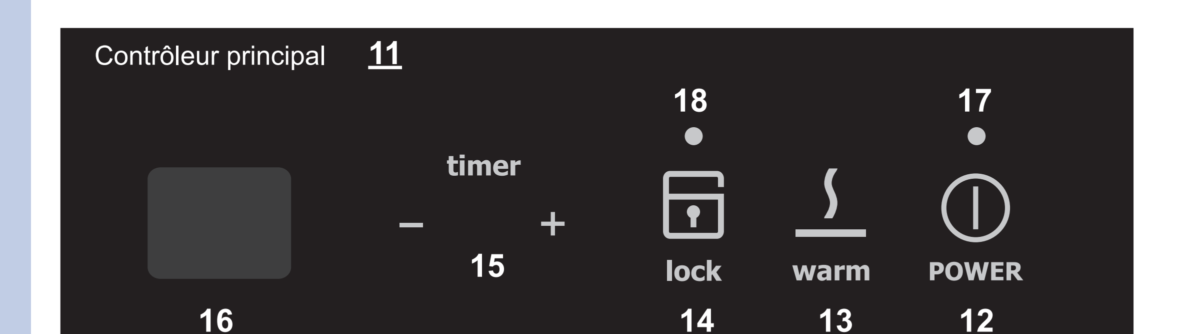




1. Zone de cuisson arrière gauche.
2. Zone de cuisson avant gauche.
3. Zone de cuisson arrière droite.
4. Zone de cuisson centrale.
5. Zone de cuisson avant droite.
6. Contrôleur de la zone de cuisson avant gauche.
7. Contrôleur de la zone de cuisson arrière gauche.
8. Contrôleur de la zone de cuisson arrière droite.
9. Contrôleur de la zone de cuisson avant droite.
10. Contrôleur de la zone de cuisson centrale.
11. Contrôleur principal de l'appareil.

Caractéristiques de l'appareil

CARACTÉRISTIQUES DE LA SURFACE DE CUISSON





6. Contrôleur de la zone de cuisson avant gauche.
7. Contrôleur de la zone de cuisson arrière gauche.
8. Contrôleur de la zone de cuisson arrière droite.
9. Contrôleur de la zone de cuisson avant droite.
10. Contrôleur de la zone de cuisson centrale (modèle 36" seulement).
11. Contrôleur principal de l'appareil.
12. Touche de mise en marche de l'appareil (Page 9).
13. Touche de réglage de la fonction "Garder chaud" (Pages 10 & 16).
14. Touche de la fonction "Verrouillage des commandes" (Pages 9 & 17).
15. Touches ascendante (**+**) et descendante (**-**) de la fonction "Minuterie" (Pages 16 & 17).
16. Écran de la fonction "Minuterie" (affiche jusqu'à 99 minutes - Pages 16 & 17).
17. Lampe témoin de mise en marche (Page 9).
18. Lampe témoin de la fonction "Verrouillage des commandes" (Pages 9 & 17).
19. Touche de la fonction "Mise en marche/arrêt" de la zone de cuisson (une par zone).
20. Touche ascendante (**+**) pour régler la puissance de la zone de cuisson (une par zone).
21. Touche descendante (**-**) pour régler la puissance de la zone de cuisson (une par zone).
22. Écran pour l'affichage de la puissance de la zone de cuisson (une par zone).
23. Lampe témoin de la fonction "Mise en marche/arrêt" de la zone de cuisson (une par zone).

MESSAGES DE L'ÉCRAN OU TÉMOINS LUMINEUX DU CONTRÔLEUR PRINCIPAL

VERROUILLAGE DES COMMANDES- Cette caractéristique permet de verrouiller les contrôles de la surface de cuisson et ce seulement lorsqu'elle est en position arrêt. Touchez et maintenez la touche VERROUILLAGE pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'allume (Fig. 2). Une fois les contrôles verrouillés, aucuns écrans et aucunes zones ne pourront être activés. Pour annuler la caractéristique verrouillage, touchez et maintenez la touche verrouillage pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre, le témoin lumineux s'éteint (Fig. 1) et la surface de cuisson peut alors être utilisée (Voir la page 17 pour plus d'instructions).

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL- La touche de mise en marche (POWER) de la surface de cuisson démarre l'appareil. Pour mettre en marche la surface de cuisson, touchez et maintenez la touche POWER (mise en marche) pendant 2 secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'allume (Voir Fig. 4). La surface de cuisson est prête à être utilisée. Si aucunes fonctions ne sont activées pendant les 10 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteint automatiquement. Pour éteindre la surface de cuisson, touchez et maintenez la touche POWER pendant 1 seconde. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'éteint (Voir fig. 3).

Codes d'erreur alpha-numérique E0XX- Un écran d'une zone de cuisson affiche E0 (Fig. 5) et un écran d'une autre zone de cuisson affiche deux chiffres (Fig. 6). Les deux écrans, ensemble, indiquent un code d'erreur.

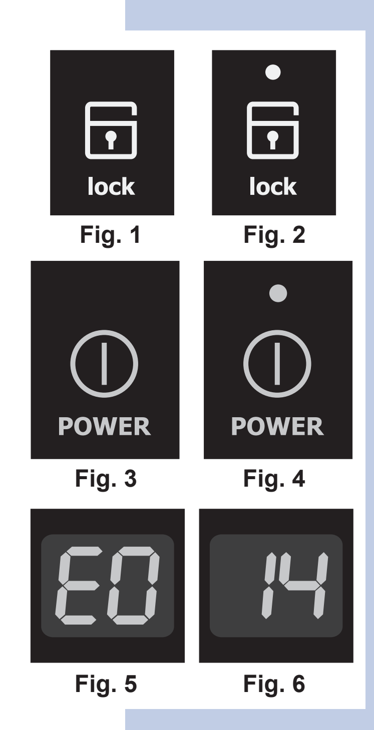


Fig. 1 Fig. 2
Fig. 3 Fig. 4
Fig. 5 Fig. 6

MESSAGES DES ÉCRANS OU TÉMOINS LUMINEUX DES ZONES DE CUISSON

ACTIVATION DE LA ZONE DE CUISSON- Chacune des zones de cuisson possède une touche d'activation (ON/OFF). Une fois l'appareil mis en marche, appuyez la touche d'activation (ON/OFF) de la zone de cuisson désirée. "- -" apparaît à l'écran. Le témoin lumineux de la surface de cuisson s'allume (Fig. 8). Si la touche ascendante (**+**) ou la touche descendante (**-**), qui correspond à la zone de cuisson activée, n'est pas touchée dans les 10 secondes qui suivent, la zone de cuisson et la surface de cuisson s'éteignent. Pour régler la puissance, touchez une fois la touche ascendante (**+**) ou la touche descendante (**-**) qui correspond à la zone de cuisson utilisée. Pour éteindre la zone de cuisson, touchez la touche d'activation (ON/OFF) une fois. Le témoin lumineux s'éteint (Fig. 7).

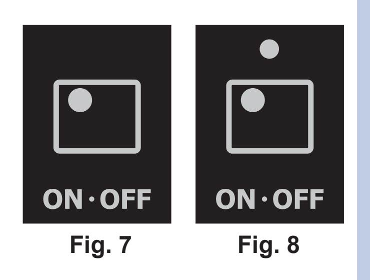


Fig. 7 Fig. 8

MESSAGES DES ÉCRANS OU TÉMOINS LUMINEUX DES ZONES DE CUISSON (SUITE)



Fig. 9



Fig.10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14

NIVEAUX DE PUISSANCE - Chaque zone de cuisson a son propre écran. Les zones de cuisson possèdent 22 niveaux de puissance. Lesquels sont Lo (Fig. 11), 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et HI; incluant des incréments de .2 sur les puissances entre Lo et 3 (Fig. 9); et des incréments de .5 entre 3 et 7. (Fig. 12). La plus haute puissance est Pb ou "**Amplificateur de puissance**" laquelle fournit jusqu'à 150% du niveau de puissance le plus élevé pendant 10 minutes (Voir Fig.10). Chaque fois qu'une des touches ascendantes (**+**) ou descendantes (**-**) est touchée (ou qu'elle est maintenue), tous les niveaux de puissance défileront dans l'écran de la zone de cuisson activée.

CHALEUR RÉSIDUELLE - Lorsqu'une zone de cuisson a été utilisée et éteinte, HE (Voir fig. 13) apparaît à l'écran de cette zone si cette dernière est trop chaude. Le message H demeure affiché jusqu'à ce que la zone de cuisson ait suffisamment refroidi.

⚠ ATTENTION

Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. **Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE** et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

GARDER CHAUD - Utiliser la touche WARM pour activer la fonction GARDER CHAUD sur n'importe quelle zone de cuisson. La zone de cuisson désirée doit être mise en marche, ensuite touchez une fois la touche WARM qui se trouve avec les touches du contrôleur principal. LH (Low Heat) apparaît à l'écran de la zone de cuisson correspondante (Voir fig. 14)

DETECTION D'USTENSILE - Chaque zone de cuisson possède un détecteur d'ustensile. Le niveau de puissance clignotera à l'écran de la zone de cuisson activée si cette dernière ne détecte pas d'ustensile parce qu'il a été bougé, qu'il n'est pas correctement centré, ou qu'il n'est pas fait d'un matériau magnétique.

UTILISER LE TYPE D'USTENSILE ADÉQUAT

Le capteur magnétique de la zone de cuisson situé sous la surface de cuisson requiert l'utilisation d'ustensile de cuisson fait de matériau magnétique pour débuter le processus de chauffage.

Au moment de l'achat d'ustensiles, choisissez des ustensiles spécialement identifiés par le fabricant pour l'utilisation sur les tables de cuisson à induction. Si vous n'êtes pas certain, utilisez un aimant pour vérifier si l'ustensile fonctionnera sur une table à induction. Si l'aimant est attiré et colle au fond de l'ustensile, ceci indique que le type de matériel de l'ustensile est adéquat pour la cuisson sur les appareils à induction (Voir fig. 1).

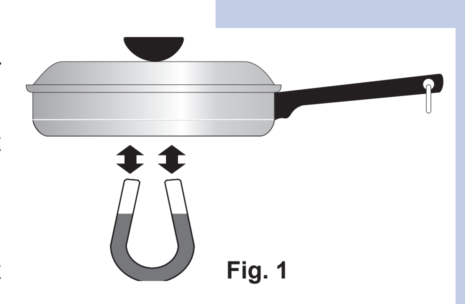


Fig. 1

Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles en acier inoxydable lourds, de qualité supérieure sur la surface de cuisson à induction. Ceci réduit grandement le risque d'endommager la surface de vitrocéramique.
Tous les ustensiles, peut importe la qualité, peuvent égratigner la surface s'ils sont glissés. Ils doivent en tout temps être soulevés pour être déplacés. Avec le temps, le fait de glisser les ustensiles sur la surface de vitrocéramique changera l'apparence de cette dernière. Éventuellement, l'accumulation d'égratignures ou de marques métalliques rendra le nettoyage de la surface de cuisson difficile et son apparence en sera affectée.

DIMENSION MINIMALE REQUISE DES USTENSILES POUR CHAQUE ZONE DE CUISSON

UTILISER UN USTENSILE DE DIMENSION APPROPRIÉE - Les zones de cuisson requièrent des ustensiles de dimension **MINIMALE** différente, vérifiez chacune des zones pour connaître la dimension minimale acceptée (Fig. 2). L'anneau intérieur dessiné sur la surface de cuisson est le guide, l'ustensile doit avoir une circonférence MINIMALE égale à cet anneau. Le fond de l'ustensile doit recouvrir complètement cet anneau pour permettre un bon fonctionnement de la zone de cuisson.

L'anneau plus grand dont la ligne est plus épaisse aide à déterminer la dimension **MAXIMALE** que l'ustensile doit avoir. Centrez l'ustensile et assurez-vous que ce dernier ne dépasse pas de plus de 1/2" (13mm) la ligne plus épaisse de la zone de cuisson (voir l'exemple à la figure 2). L'ustensile doit être en contact DIRECT avec la surface de vitrocéramique. Il ne doit pas toucher aux moulures décoratives de l'appareil (illustré à la figure 2).

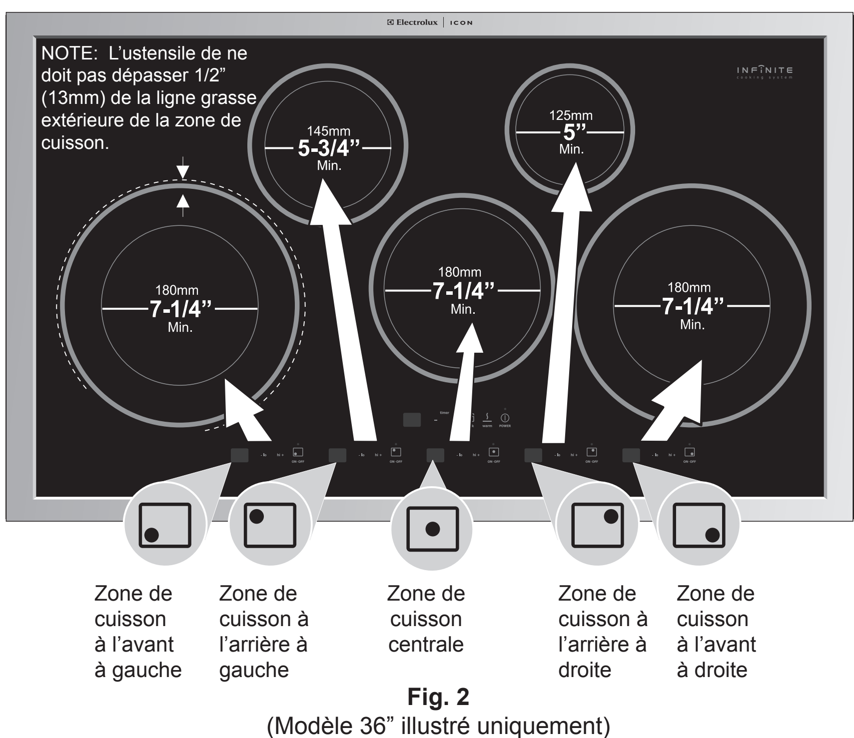


Fig. 2
(Modèle 36" illustré uniquement)

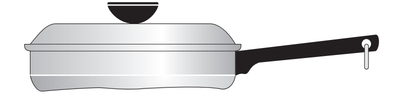
NOTE: Si un ustensile de matériau adéquat et correctement centré mais TROP PETIT est utilisé sur une zone de cuisson, le niveau de puissance clignotera à l'écran de la zone de cuisson activée et l'ustensile ne chauffera pas.

USTENSILES RECOMMANDÉS

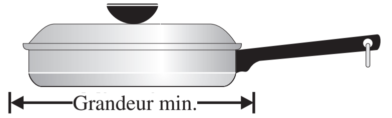
INCORRECT



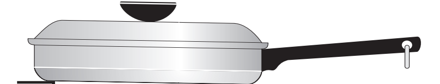
• Non centré sur la zone de cuisson.



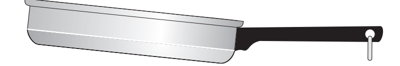
• Fond incurvé et déformé.



• L’ustensile est plus petit que la grandeur minimale requise pour la zone de cuisson utilisée (Voir p.11 fig. 2).



• L’ustensile est déposé sur la moulure ou n’est pas complètement déposé sur la zone de cuisson.

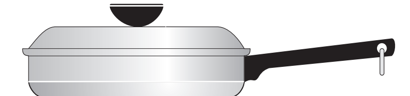


• La poignée est trop lourde et fait basculer l’ustensile.

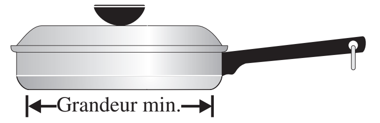
CORRECT



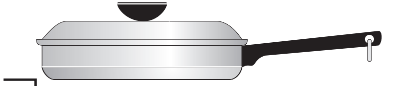
• Correctement centré sur la zone de cuisson.



• Fond plat et côtés droits.



• L’ustensile est de diamètre semblable ou supérieur à la zone de cuisson (Voir p.11 fig. 2).



• L’ustensile repose complètement sur la zone de cuisson.



• L’ustensile est bien équilibré.

Fig. 1

NOTEZ que l’une ou l’autre des conditions incorrectes énumérées ci haut sera détectée par le capteur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique. Si l’ustensile ne rencontre pas une de ces conditions, une ou plusieurs zones de cuisson ne fonctionneront pas et le niveau de puissance clignotera à l’écran de la zone de cuisson activée. Vous devez donc corriger le problème avant d’essayer de réactiver la zone de cuisson.

UTILISER DES USTENSILES DE QUALITÉ EN BONNE CONDITION

Le fond des ustensiles utilisés sur la surface de cuisson à induction doit être plat afin d'avoir un bon contact avec la surface de cuisson. Vérifiez si le fond de l'ustensile est plat en faisant tourner une règle sur ce dernier. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre l'ustensile et la règle (Figure 1). Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine comme indiqué à la page 12.

De plus, rappelez-vous:

- d'utiliser des ustensiles faits de matériau adéquat pour les surfaces de cuisson à induction (Voir la page 11).
- d'utiliser des ustensiles de bonne qualité avec des fonds solides ce qui permettra d'obtenir une meilleure distribution de la chaleur et des résultats de cuisson plus homogènes.
- que la taille de l'ustensile doit correspondre à la quantité d'aliments à faire cuire.
- **de ne pas laisser les plats s'évaporer à sec** - Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).
- de ne pas utiliser des ustensiles souillés avec des dépôts de graisse. Utilisez toujours des ustensiles faciles à nettoyer.

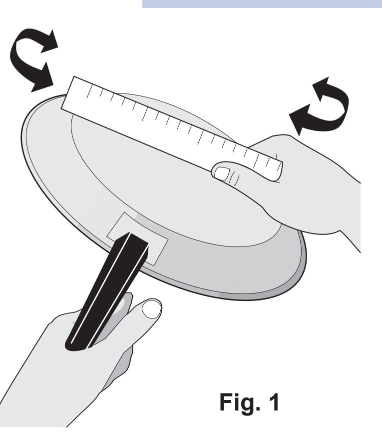


Fig. 1

⚠ ATTENTION

Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. **Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE** et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

⚠ ATTENTION

NE TOUCHEZ PAS LES USTENSILES CHAUDS avec les mains nues. Utilisez toujours des gants isolants afin de protéger vos mains de toutes brûlures.

⚠ ATTENTION

NE GLISSEZ PAS d'ustensiles sur la surface de cuisson. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la surface en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasif**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

COMMENT UTILISER LES TOUCHES TACTILES

La façon recommandée d'utiliser les touches tactiles est de bien placé votre doigt au centre de la touche. Si le doigt n'est pas bien placé, au centre de la touche, les contrôles ne répondront pas à la demande.

Touchez légèrement la touche avec la portion plate du doigt. N'utilisez pas seulement l'extrémité du doigt

RÉGLER LES ZONES DE CUISSON

La surface de cuisson à induction possède des zones de cuisson conçues pour l'utilisation de différentes grosseurs d'ustensiles. Assurez-vous de rencontrer les dimensions minimale et maximale requises pour la zone de cuisson utilisée et pour la quantité de nourriture à préparer. Placez l'ustensile et la nourriture à cuire sur la zone de cuisson **AVANT** de régler le contrôle de la zone.

Mise en marche d'une ou de plusieurs zones de cuisson:

1. Placez l'ustensile et la nourriture à préparer sur la zone de cuisson désirée. Assurez-vous de bien centrer l'ustensile sur la zone en couvrant complètement l'anneau délimitant le diamètre minimum requis. NOTEZ que si les requis demandés par la zone de cuisson ne sont pas rencontrés (Voir la page 12, figure 1), le capteur détectera le problème et le niveau de puissance clignotera à l'écran de la zone de cuisson activée. Le problème devra être corrigé avant de poursuivre.
2. Touchez et maintenez POWER pendant 2 secondes (ou jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre). Le témoin lumineux de mise en marche situé au-dessus de la touche POWER S'ALLUME. NOTE: Si aucune autre touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteindra automatiquement.
3. Pour démarrer une ou plusieurs zones de cuisson, touchez doucement **ON·OFF** de la zone désirée. Un signal sonore se fait entendre et l'écran de la zone de cuisson choisie affiche "- -" ce qui indique qu'aucune puissance n'a encore été réglée pour cette zone. NOTE: Si aucune touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la zone de cuisson s'éteindra.
4. Réglez la zone de cuisson à la température désirée en touchant **hi +** ou **- lo**. Si **hi +** est touché en premier, le contrôleur débutera avec le niveau de puissance maximum "**Amplificateur de puissance**" (l'écran de la zone de cuisson affiche *Pb* et un signal sonore se fait entendre). Si **- lo** est touché en premier, la zone de cuisson débute avec le réglage 1.0 (l'écran de la zone affiche *Lo* et un signal sonore se fait entendre).

   NOTE: Touchez une fois ou à répétition **hi +** ou **- lo** pour ajuster le niveau de puissance de la zone de cuisson en tout temps lors du processus de cuisson (pour voir défiler rapidement les niveaux de puissance, touchez et maintenez les touches **hi +** ou **- lo** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse). Une fois la zone de cuisson réglée, la nourriture commence à chauffer au niveau de puissance réglé jusqu'à ce que ce dernier soit modifié manuellement. Pour plus d'informations concernant les niveaux de puissance disponibles, référez-vous à la section "Niveaux de puissance" à la page 10.

RÉGLER LES ZONES DE CUISSON (SUITE)

Mise en marche d'une ou de plusieurs zones de cuisson (suite)
NOTES IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL:

- Des débordements ou des objets déposés sur les contrôles peuvent entraîner l'arrêt de la surface de cuisson. Nettoyez les débordements ou enlevez les objets.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bloqués. Si les orifices de ventilation sont obstrués le capteur interne éteindra l'appareil afin de lui éviter une surchauffe.
- Si un ustensile est déplacé du centre de la zone de cuisson, lorsque cette dernière fonctionne, quelle qu'en soit la raison, le capteur détectera la situation et arrêtera la zone. L'écran de la zone de cuisson concernée clignotera. La zone de cuisson enregistre la dernière puissance sélectionnée sur cette zone pendant 3 minutes avant d'éteindre cette dernière.

Pour éteindre les zones de cuisson:

1. Lorsque la cuisson est terminée, touchez **ON·OFF** pour ÉTEINDRE la zone de cuisson.
2. Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche **ON·OFF** de la zone mise hors tension s'éteint. Un signal sonore se fait entendre et le niveau de puissance clignotera dans l'écran. Si aucune autre touche n'est activée, la zone de cuisson s'éteint dans les 10 secondes qui suivent. S'il n'y a pas d'autres zones de cuisson en marche et que les autres touches ne sont pas activées, la surface de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
3. Lorsqu'une zone de cuisson est éteinte, son écran affiche *HE* si elle est chaude. L'écran affiche *HE* temps et aussi longtemps que la surface est chaude et ce, même si cette dernière est à la position arrêt (OFF).

⚠ ATTENTION

Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. **Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE** et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

RECOMMANDATIONS DE PRÉCHAUFFAGE

Lorsque vous préchauffez un ustensile, surveillez-le de près. Chaque fois qu'un appareil électroménager est en fonction, l'utilisateur doit toujours porter attention à la cuisson et demeurer attentif jusqu'à ce que le processus de cuisson soit terminé.

N'oubliez pas que le processus de cuisson par induction diminue le temps de préchauffage des ustensiles.

FONCTION "GARDER CHAUD"

La caractéristique "Garder chaud" peut être utilisée avec chacune des zones de cuisson.

Pour activer la fonction "Garder chaud"

1. Pour activer la fonction "Garder chaud" avec n'importe quelle zone de cuisson, touchez **ON·OFF** de la zone de cuisson utilisée.
2. Touchez la touche ∫ située parmi les touches du contrôleur principal. L'écran de la zone de cuisson affiche LH (Low Heat) indiquant que la zone est correctement réglée en mode "Garder chaud".

MINUTERIE

La minuterie est très utile lorsque les recettes demandent des temps de cuisson précis. La minuterie peut être réglée pour n'importe quel laps de temps compris entre 1 et 99 minutes. L'écran situé à la gauche de la touche Minuterie (Timer UP/DOWN) débutera un compte à rebours aussitôt que la minuterie aura été réglée.

Réglage de la minuterie:

1. Touchez + situé sous le mot "TIMER". Chaque fois que vous touchez et relâchez la touche + ou la touche —, le temps est augmenté ou diminué par intervalles de 1 minute (jusqu'à 99 minutes).
2. Lorsque le temps désiré est réglé, relâchez la touche. La minuterie débute le compte à rebours. Une fois le temps écoulé, le contrôleur émet un long signal sonore et l'écran clignotera 00.

Pour annuler le réglage de la minuterie:

1. Touchez + et — simultanément ou touchez et maintenez + ou — jusqu'à ce que l'écran affiche 00.
2. Si vous annulez la fonction minuterie en maintenant les touches jusqu'à ce que l'écran affiche 00, relâchez les touches une fois que 00 est atteint.
3. Le temps réglé disparaît indiquant que la fonction minuterie est désactivée et le contrôleur émet un signal sonore.

VERROUILLAGE DES CONTRÔLES

Les contrôles des zones de cuisson de l'appareil peuvent être verrouillés afin de prévenir une mise en marche accidentelle.

Pour activer la fonction verrouillage:

1. Cette fonction ne peut pas être activée si l'appareil n'est pas à la position arrêt (OFF). Lorsque la surface de cuisson est en position arrêt (OFF), touchez et maintenez POWER jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (environ 1 seconde). Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche POWER s'éteint.
2. Touchez jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (après environ 5 secondes). Le témoin lumineux verrouillage situé au-dessus de la touche s'allume indiquant que la fonction verrouillage est active. Ceci empêche la surface de cuisson d'être activée accidentellement (Voir la page 9 figure 2).

Pour désactiver la fonction verrouillage:

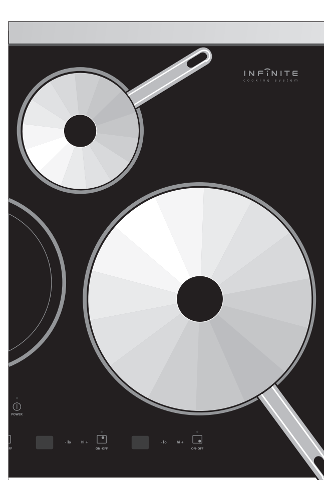
1. Touchez jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (après environ 5 secondes). Le témoin lumineux verrouillage situé au-dessus de la touche s'éteint indiquant que la fonction verrouillage est désactivée. La surface de cuisson ainsi que les fonctions de cette dernière peuvent alors être utilisées normalement (Voir la page 9 figure 1).
2. Si la surface de cuisson doit être utilisée, touchez et maintenez POWER jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre (après environ 1 seconde). Le témoin lumineux de mise en marche situé au-dessus de la touche POWER s'allume (Voir la page 9 figure 4). Vous pouvez maintenant utiliser les zones de cuisson.

PARTAGE DE LA PUISSANCE



Zone de chauffage
Section de gauche

Fig. 1



Zone de chauffage
Section de droite

La table de cuisson de 30” possède quatre éléments à induction divisés en deux zones de chauffage: soit la section de droite et celle de gauche. Ces zones sont alimentées par deux onduleurs différents, un pour chaque zone de chauffage. Deux éléments d’une même zone de chauffage partagent la puissance d’un onduleur.

La table de cuisson de 36” possède cinq éléments à induction divisés en trois zones de chauffage: soit la section de droite, la section centrale et celle de gauche. Ces zones sont alimentées par trois onduleurs différents, un pour chaque zone de chauffage. Les deux éléments des zones de chauffage droit et gauche partagent la puissance d’un onduleur. La section centrale a son propre onduleur.

Par exemple, si deux ustensiles sont utilisés sur les deux éléments d’une même zone de chauffage, le réglage du dernier élément réglé sera maintenu tandis que le réglage du premier élément sera un peu diminué.

CONSEILS CONCERNANT LE PARTAGE DE LA PUISSANCE DE L’ONDULEUR: Rappelez-vous de régler la température de l’élément dont vous voulez maintenir la puissance en dernier. Vous pouvez aussi opter pour le maintien de la puissance des deux ustensiles en même temps, en plaçant un ustensile sur une zone de chauffage et le second sur une autre zone de chauffage.

BRUITS DE FOND LORS DU FONCTIONNEMENT

La technologie utilisée sur les surfaces de cuisson à induction crée des bruits de fond inhabituels. Ces bruits sont normaux et font parti du fonctionnement normal de l’appareil.

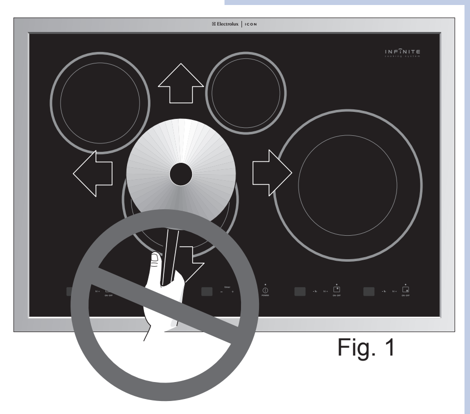
Notez que ces bruits sont plus présents lorsque la plus haute puissance “Amplificateur de puissance” (Power BOOST) est utilisée. Bien entendu, un bruit très fort n’est pas relié au fonctionnement normal d’une surface de cuisson possédant la technologie à induction.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre surface de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasifs**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut entraîner des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas retirées avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.


Fig. 1

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser de verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond;** remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisez pas** directement, sans ustensile, les aliments sur la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas** tomber d'objets lourds ou durs sur la surface; ceci risquerait de la casser.

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les contrôles sont à la position arrêt et que la surface de cuisson est bien froide.

⚠ AVERTISSEMENT

N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson en vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement froide. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

Saleté légère à modérée:
Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. Utilisez de l'essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée:
Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif**, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

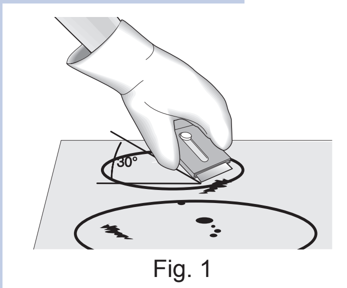


Fig. 1

S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.

REMARQUE IMPORTANTE : La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre:
Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme sur l'illustration). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou qui ont carbonisé.

N'utilisez pas les produits suivants sur la surface de cuisson en vitrocéramique (voir Fig. 2):

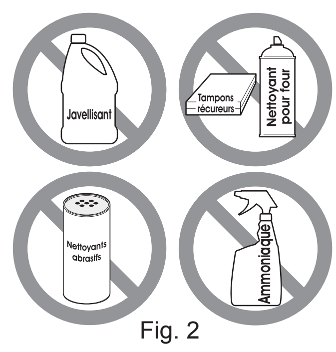


Fig. 2

- **Produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.**
- **Produits de nettoyage agressifs, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyants chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.**
- **N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des papiers essuie-tout sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.**

Précautions à prendre avec l'emploi du papier d'aluminium et des récipients en aluminium

- **Papier d'aluminium -** L'emploi du papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne jamais l'utiliser.
- **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

IMPORTANT

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

AUCUNE PARTIE DE L'APPAREIL NE FONCTIONNE

- Les contrôles sont verrouillés. Désactivez la fonction verrouillage (Voir la page 17 pour de plus amples informations).
- Assurez-vous que le coupe-circuit est enclenché et que la surface de cuisson est correctement branchée.
- Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur.
- Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.

L'APPAREIL S'ÉTEINT DURANT LA CUISSON

- **Le capteur de chaleur interne a détecté une température trop élevée à l'intérieur de la surface de cuisson. Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.** Référez-vous au feuillet d'instructions d'installation fourni avec l'appareil pour connaître l'installation adéquate.
- **Des débordements ou des objets touchent aux contrôles. Nettoyez les contrôles ou retirez les objets. Redémarrez la surface de cuisson.**
- **La zone de cuisson à été utilisée à haute puissance avec un ustensile vide.** Attendez que la zone de cuisson refroidisse.

LA ZONE DE CUISSON NE CUIT PAS LA NOURRITURE

- Il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson ou le matériau de l'ustensile n'est pas bon pour les surfaces de cuisson à induction.
- La base de l'ustensile est trop petite pour la zone de cuisson utilisée.
- L'ustensile est incurvé ou en mauvaise condition.
- L'ustensile n'est pas centré sur la zone de cuisson.
- L'ustensile repose sur la moulure ou n'est pas en contact direct avec la zone de cuisson.
- L'appareil n'est pas sous tension. Suivez les étapes de la section "**Aucune partie de l'appareil ne fonctionne**" plus haut.
- Mauvais contrôle utilisé. Assurez-vous que le contrôle de la zone utilisée est ACTIVÉ. Assurez-vous que la table de cuisson n'est pas verrouillée.

LA ZONE DE CUISSON EST TROP OU PAS ASSEZ CHAUDE

- Réglage de la puissance incorrect. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.

LA NOURRITURE NE CUIT PAS UNIFORMÉMENT

- Des ustensiles légers ou déformés ont été utilisés. Assurez-vous de la qualité de l'ustensile.
- Employez seulement des ustensiles à fond plat, équilibrés lourds ou très lourds. Les ustensiles lourds ou très lourds filtrent la chaleur également. Puisque les ustensiles légers chauffent inégalement, les aliments peuvent brûler facilement (voir pages 11 à 13 pour plus d'informations).
- Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.

MAUVAIS RÉSULTATS DE CUISSON

- Plusieurs facteurs affectent les résultats de cuisson. Ajustez le réglage de la puissance recommandé dans les recettes ou ajustez le temps de cuisson.
- Des ustensiles légers ou déformés ont été utilisés. Utilisez des ustensiles plus lourds et de meilleure qualité pour permettre aux aliments de cuire plus uniformément.

L'ÉCRAN D'UNE ZONE DE CUISSON AFFICHE E0 ET CELUI DU CONTRÔLEUR PRINCIPAL AFFICHE DEUX CHIFFRES

- Le contrôleur principal de la surface de cuisson a détecté un défaut ou un code d'erreur. Essayez de débrancher et rebrancher l'appareil dans le but de réinitialiser le contrôleur. Si l'erreur réapparaît, notez le code et débranchez l'appareil.

F CLIGNOTE CONTINUELLEMENT À L'ÉCRAN D'UNE ZONE DE CUISSON

- Le capteur magnétique ne détecte pas l'ustensile. Vérifiez l'ustensile à l'aide d'un aimant afin de vous assurez que ce dernier est compatible avec l'induction.
- L'ustensile a été retiré de la zone de cuisson sans que cette dernière ait été mise à la position arrêt (OFF). Replacez l'ustensile sur la zone de cuisson et éteignez la zone de cuisson.
- L'ustensile n'est pas centré correctement sur la zone de cuisson. Référez à la page 12 pour plus d'informations.

MARQUES MÉTALLIQUES SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage doux pour enlever ces marques. Reportez-vous à la section **Nettoyage général** dans ce guide (Voir pages 19 & 20).

ÉGRATIGNURES OU MARQUES D'ABRASION SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviennent moins visibles à l'usage.
- Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section **Nettoyage général** dans ce guide.
- Des ustensiles à fond inégal ont été utilisés. Utilisez SEULEMENT des ustensiles à fond plat et lisse (voir page 12).

MARQUES BRUNES SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section **Nettoyage général** dans ce guide. (Voir pages 19 & 20).

ZONE DE DÉCOLORATION SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Enlevez ces dépôts en appliquant de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre.

GARANTIE Votre table de cuisson est protégée par cette garantie

Aux **États-Unis**, votre appareil est garanti par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. Nous n'autorisons aucune personne à modifier ou à ajouter quelle qu'obligation que ce soit à cette garantie. Nos obligations concernant les réparations ou les pièces couvertes par cette garantie doivent être effectuées par Produits Electrolux Nord-Américains ou par un dépositaire de service autorisé de Produits Electrolux Nord-Américains. Au **Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREMISE DE NOS PRÉPOSÉS À L'ENTRETIEN AUTORISÉS:	RESPONSABILITÉ DU CLIENT
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN	Un an à partir de la date d'achat.	Tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil présentant des défectuosités de matériaux ou de fabrication.	Le coût des visites d'un réparateur pour les items classés sous la liste RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT. *
GARANTIE LIMITÉE DE LA 2IÈME À LA 5IÈME ANNÉE (Table vitrocéramique, joints & éléments)	Entre la deuxième et la cinquième année à partir de la date d'achat.	Réparera ou remplacera gratuitement (excluant les frais de main-d'oeuvre pour le service et l'installation) les éléments chauffants défectueux et défraiera tous les coûts (excluant les frais de main d'oeuvre pour le service et l'installation) occasionnés par le remplacement de la surface de cuisson vitrocéramique dont le bris est causé par les tensions thermiques. **(non causé par des abus)**.	Les coûts de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations. Le coût de la main-d'oeuvre, des pièces et les frais de transport pour les autres composants que ceux du revêtement du boîtier ou du système de réfrigération scellé.
GARANTIE LIMITÉE (Applicable à l'état de l'Alaska uniquement)	Les périodes de temps indiquées ci-dessus.	Toutes les dispositions de la garantie complète indiquées ci-dessus et les exclusions indiquées ci-dessous s'appliquent.	Les coûts de déplacement du réparateur et de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations.

***RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT**

Cette garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins domestiques et le client est responsable pour les items inclus dans la liste ci-dessous :

1. Une utilisation appropriée de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée par un dépositaire de service autorisé conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Un branchement approprié à une prise de courant avec mise à la terre et à une tension suffisante, ainsi que le remplacement des fusibles grillés, la réparation des branchements défaits ou défectueux.
4. Les coûts pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa sortie de l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules électriques et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles qui présentent ces caractéristiques).

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas :

1. LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ OU LES FRAIS CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UN MANQUEMENT DE QUELLE QUE NATURE QUE CE SOIT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.
   REMARQUE : Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre cas.
2. Les appels de service non reliés à un mauvais fonctionnement ou à une défaillance de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils qui ne servent pas à des fins domestiques. Le client devra assumer les frais de ces appels de service.
3. Les dommages causés par un entretien effectué par un dépositaire non autorisé par Produits Electrolux Nord-Américains; l'utilisation de pièces autres que les pièces authentiques de Produits Electrolux Nord-Américains ou obtenues par une personne autre qu'un dépositaire autorisé ou encore des causes extérieures comme une utilisation abusive, un mauvais usage, une alimentation électrique inadéquate ou une catastrophe naturelle.
4. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés ou effacés et qui ne peuvent être lus.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

Garder votre facture, le bordereau de livraison ou toute autre preuve de versement effectué. La date de la facture indique le début de la période de garantie dans l'éventualité où une réparation serait requise. Il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varient selon les régions. Les services couverts par cette garantie doivent être obtenus en contactant Produits Electrolux Nord-Américains:

USA
1•800•944•9044
Produits Electrolux
Nord-Americains
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canada
1•866•294•9911
Produits Electrolux
Nord-Americains
802, boul. L'Ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

Cette garantie ne s'applique qu'aux 50 états des États-Unis, Puerto Rico, et Canada. Les caractéristiques du produit décrites ou illustrées sont sujettes à des modifications sans préavis. Toutes les garanties sont émises par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.